# CONGÉLATION DES PRODUITS FRAIS DANS LES RESTAURANTS

La congélation des produits frais par les restaurateurs eux-mêmes nécessite de respecter un certain nombre d'obligations et de restrictions. Ces conditions ont pour objet de garantir la salubrité des produits congelés.

## CONDITIONS DE CONGÉLATION

- travailler dans des locaux et utiliser des équipements conçus et entretenus conformément aux règles d'hygiène, afin d'éviter toute contamination des produits traités.
- disposer d'un équipement spécifique, c'est-à-dire d'une **cellule de congélation**.
- déclarer cet équipement auprès de la Direction des Services Vétérinaires :
  6, Boulevard Général Vanier
  La Pierre Heuzé
  14040 - CAEN cédex
- avant d'acquérir un appareil, il est conseillé de s'informer auprès de ce service.
- congeler les produits dès l'achat ou la préparation, en respectant le mode d'emploi de la cellule de congélation (temps - température - chargement).
- **emballer les produits** individuellement, avec une protection appropriée : sachet alimentaire de congélation ou bac plastique alimentaire, à usage unique.
- indiquer sur chaque emballage individuel :
  - la nature du produit
  - la date de congélation

  Les obligations de marquage permettent au restaurateur lui-même de suivre dans le temps les produits qu'il détient [(1)].
- le restaurateur doit pouvoir présenter les factures d'achat correspondant aux produits congelés qu'il détient en stock (ou les bons de livraison pour les achats récents).

## PRODUITS CONCERNÉS

La fraîcheur est un facteur essentiel de la bonne conservation des qualités d'un produit. C'est la raison pour laquelle les opérations de congélation doivent toujours être réalisées, selon le cas, au plut tôt après le débarquement, l'abattage ou la fabrication.

**En pratique la congélation dans les restaurants peut s'appliquer aux produits suivants :**

- produits de la pêche en provenance immédiate des criées ou ateliers de mareyage.
- plats cuisinés préparés par le restaurateur, notamment pour pallier au caractère saisonnier de certains approvisionnements (par exemple produits de la mer, champignons). La congélation doit intervenir au plus tôt après la préparation du plat.

**Par contre ne doivent pas être congelés :**

- les « restes » : en aucun cas leur congélation ne peut être tolérée, que ce soient des restes de préparations ou de produits frais.
- les produits préemballés, à conserver à température positive : la température de stockage indiquée sur l'emballage ainsi que la date limite de consommation doivent être impérativement respectées.
- les viandes, charcuteries, produits laitiers, plats préparés, etc., achetés au détail auprès des fournisseurs habituels des restaurateurs (grossistes, grandes surfaces alimentaires, détaillants, etc.).

  Ces produits doivent être conservés aux températures positives indiquées sur les préemballages ou prévues à l'annexe à l'article 10 de l'arrêté du 9 mai 1995.

(1) aux termes de l'arrêté du 9 mai 1995 sur l'hygiène des aliments remis au consommateur, il revient au professionnel de prendre tous les moyens appropriés pour s'assurer de la qualité des denrées qu'il propose à la clientèle.
Dans cette optique le restaurateur peut également tenir un registre des produits qu'il congèle. Cette précaution lui permettra de surveiller plus facilement l'écoulement des produits, et lui évitera de conserver et de servir des produits dont la période d'utilisation serait trop longue.

DIRECTION DES SERVICES VÉTÉRINAIRES
6, BOULEVARD GÉNÉRAL VANIER
LA PIERRE HEUZÉ
14040 - CAEN CEDEX
☎ 02 31 45 40 40 - Télécopie 02 31 45 41 00

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

DIRECTION DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION,
ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES
6, RUE DE COURTONNE
BP 3020- 14017 CAEN CEDEX
☎ 02 31 46 83 00 - Télécopie 02 31 93 19 70